

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри к.е.н., доцент
Давиденко І.В. ()
« 24 » травня 2019 р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА
на здобуття освітнього ступеня бакалавра
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньою програмою «Готельно-ресторанний справа»

на тему:

Підвищення конкурентоспроможності та визначення впливу зовнішнього середовища на ефективність управління рестораном

Виконавець

студент факультету міжнародної економіки

Козак Адам Вікторович

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Науковий керівник

к.е.н. доцент

(науковий ступінь, вчене звання)

Шикіна Ольга Володимирівна

(прізвище, ім'я, по батькові) /підпис/

Одеса 2019

АНОТАЦІЯ

Козак А.В. «Підвищення конкурентоспроможності та визначення впливу зовнішнього середовища на ефективність управління рестораном».

Кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» – Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019.

Кваліфікаційна робота складається із вступу, трьох розділів, висновків, списку використаних джерел.

Об'єкт дослідження – процес підвищення конкурентоспроможності та визначення впливу зовнішнього середовища на ефективність управління рестораном. Предметом дослідження є науково-практичні питання підвищення конкурентоспроможності ресторану на прикладі ресторану «Люстдорф».

Метою роботи є розробка заходів та пропозицій щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф».

У роботі проаналізовано загальні поняття та сутність конкурентоспроможності та управління ресторанним бізнесом. Аналізується стан господарсько-економічної діяльності ресторану «Люстдорф». Оцінюється ефективність позиції розширення асортименту пива у ресторані.

За результатами дослідження сформульована доцільність впровадження наведених заходів. Проаналізована її ефективність, враховуючи прибуток за витрати на впровадження заходів.

Ключові слова: конкуренція, конкурентоспроможність, зовнішнє середовище, ресторанне господарство, ефективність.

ANNOTATION

Kozak A.V. «Increasing competitiveness and determining the impact of the environment on the efficiency of restaurant management».

Qualifying work on obtaining a bachelor's degree in the specialty 241 «Hotel and restaurant business» for the educational program «Hotel and restaurant business». – Odessa National Economics University. – Odessa, 2019.

The qualifying work consists an introduction, three chapters, conclusions, list of sources used.

The object of research is the process of increasing competitiveness and determining the impact of the environment on the efficiency of restaurant management. The subject of the study is the scientific and practical questions of increasing the competitiveness of the restaurant on the example of the restaurant "Lustdorf".

The aim of the work is to develop measures and proposals to improve the competitiveness of the restaurant "Lustdorf".

The article analyzes the general concepts and essence of competitiveness and management of restaurant business. The state of economic and economic activity of the restaurant "Lustdorf" is analyzed. Evaluated the position of the expansion of the range of beer in the restaurant.

The results of the study formulated the feasibility of the implementation of the above measures. It analyzes its efficiency, taking into account the profit for the costs of implementing measures.

Key words: competition, competitiveness, environment, restaurant economy, efficiency.

ЗМІСТ

	стор.
ВСТУП	3
РОЗДІЛ 1. Теоретичні основи дослідження конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства	6
1.1. Теоретичні основи розвитку ресторанного господарства як складової сфери послуг	6
1.2. Конкурентоспроможність підприємств ресторанного господарства та чинники впливу на неї	11
1.3. Сучасні тенденції, що впливають на розвиток конкурентоспроможності ресторану.....	16
РОЗДІЛ 2. Дослідження конкурентоспроможності підприємства на національному ринку ресторанних послуг ресторану «Люстдорф»	21
2.1. Загальна характеристика та аналіз системи управління підприємством	21
2.2. Оцінка динаміки ефективності функціонування ресторану «Люстдорф»	28
2.3. Аналіз конкурентних позицій ресторану «Люстдорф».....	39
РОЗДІЛ 3. Розробка стратегічного плану підвищення конкурентоспроможності підприємства «Люстдорф»	49
3.1. Шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф»	49
3.2. Розрахунок економічної ефективності від впровадження заходів.....	56
ВИСНОВКИ	60
Список використаних джерел	62

ВСТУП

Актуальність теми. Конкуренція стимулює виробництво високоякісної продукції, послуг, які надаються підприємством і дає більше можливості забезпечити успішність у конкурентній боротьбі.

Та насамперед проблема підвищення конкурентних можливостей складна і не вивчена до кінця. Вона потребує систематичного підходу і здійснення значного комплексу як організаційно-економічних, управлінських, так й надання концептуального характеру.

До числа проблем економічного характеру слід віднести питання розвитку та підтримки підприємств ресторанного господарства, що повинно стати важливим фактором підйому української економіки.

Тому важливим є визначення ролі та значення підприємств ресторанного бізнесу в сучасній економіці, визначення динаміки їх розвитку в нашій країні та за її межами, порівняння тенденцій становлення підприємств ресторанного бізнесу в різних країнах.

Стратегічно важливим напрямом забезпечення конкурентоспроможності підприємства є чітка орієнтація на надання послуг, які відповідають зростаючим потребам споживачів, удосконалення їх за рахунок нових рішень. Ключовою вимогою для досягнення цієї мети стає приведення у відповідність усієї нормативно-технічної бази підприємства до міжнародних стандартів якості.

Мета кваліфікаційної роботи є розробка заходів та пропозицій щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф».

Досягнення поставленої мети обумовило необхідність вирішення таких завдань:

- розкрити теоретичні основи розвитку ресторанного господарства;
- розглянути конкурентоспроможність підприємства ресторанного господарства та чинники впливу на неї;
- визначити сучасні тенденції, що впливають на розвиток конкурентоспроможності ресторану;

- надати загальну характеристику діяльності ресторану «Люстдорф»;
- провести оцінку динаміки ефективності функціонування ресторану «Люстдорф»;
- проаналізувати конкурентні позиції ресторану «Люстдорф»;
- розглянути шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф»;
- провести розрахунок економічної ефективності від впровадження заходів.

Об’єктом дослідження кваліфікаційної роботи є процес підвищення конкурентоспроможності та визначення впливу зовнішнього середовища на ефективність управління рестораном.

Предметом дослідження кваліфікаційної роботи є науково-практичні питання підвищення конкурентоспроможності ресторану на прикладі ресторану «Люстдорф».

Методом дослідження роботи є діалектичний метод дослідження явищ та процесів у їхньому взаємозв’язку і розвитку. Для досягнення мети та розв’язання визначених завдань кваліфікаційної роботи використано такі загальнонаукові методи: абстрактно-логічний (для узагальнення теоретичних положень, визначення сутності економічних понять, формування висновків); системний аналіз (для аналізу фінансового стану ресторану «Люстдорф»); графічний (для наочного представлення статистичних даних); табличний та групування (при аналізі виробничої діяльності ресторану); експертних оцінок (для вимірювання та оцінки заходів щодо удосконалення діяльності ресторану); конструктивний та експериментальний (оцінка результатів запропонованих заходів підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф»).

Інформаційна база дослідження. Теоретичну та методологічну основу дослідження становлять наукові праці з названої проблеми вітчизняних та зарубіжних вчених, законодавчі та нормативні акти України, інструктивні матеріали, що регламентують діяльність суб’єктів господарювання,

Прогнозування прибутку від 10 закладів, які уклали щомісячне постачання пива по 4-5 видів протягом року. Прибуток за постачання за місяць склав – 11880 тис. грн і це тільки прогноз на місяць. В більш високий сезон показники реалізації пива збільшуються на 10-15 %, що є прямим показником прибутку ресторану «Люстдорф».

ВИСНОВКИ

Виконане дослідження дозволило виявити нові шляхи підвищення конкурентоспроможності ресторану «Люстдорф» а також визначити їх ефективність. Було проведено прогнозування на основі аналізу даних ресторану. Підсумки наведено нижче:

1. Ресторанна сфера – це одна з високорентабельних галузей світової економіки, яка стає провідним напрямом економічного і соціального розвитку України. Міжнародний досвід свідчить, що необхідною передумовою активного та успішного просування цієї галузі на ринок є сучасна інфраструктура послуг. Сьогодні саме сфера послуг формує економіку багатьох держав – стає важливим чинником стабільного розвитку світової індустрії гостинності.

2. Ресторанний бізнес є найважливішим елементом соціальної сфери, який відіграє велику роль у підвищенні життєвого рівня населення. Поняття конкуренції є складним і багатограним і для того, щоб розкрити специфіку конкурентоспроможності у ресторанному господарстві необхідно спочатку розібрати її основи. Конкуренція – динамічний стан ринкового середовища, яке змушує її учасників удосконалювати свою продукцію і діяльність.

3. Новітні тенденції на ринку ресторанного господарства відіграють велику роль у розвитку конкурентоспроможності тим, що заклад створює неповторність та унікальність.

4. Ресторан «Люстдорф» розташований в київському районі у місті Одеса, має відокремлену самостійну будівлю, в якому функціонують два поверхи та дві літні тераси. Ресторан не входить до мережі і працює самостійно не залежно від когось. У ресторані функціонують 160 посадочних місць з терасою.

5. Проаналізувавши виробничу діяльність та фінансові результати ресторану «Люстдорф», нами було виявлено поточну ситуацію. Фінансовий стан підприємства є більш ніж задовільним, оскільки показники

завантаження та рентабельності свідчать про те, що діяльність закладу не є збитковою. Однак керівництву необхідно вжити заходів із розширення асортименту пива, а саме розробити технологічні карти приготування 17 видів пива, які були нами запропоновані, для прибутку підприємства.

6. Проаналізувавши загальну оцінку ресторану «Люстдорф» на TripAdvisor нами було встановлено, що заклад отримав 4,465 балів, що є дуже високим показником престижності підприємства. Та насамперед, таким чином мав змогу відокремити сильні сторони, недоліки, ризики та можливості підприємства, на підставі яких можна зробити наступні висновки.

В ресторані «Люстдорф» рівень завантаження має сезонність, якщо розподіляти першу половину дня і другу. Перша половина дня: сніданки, ланчі, обіди – не користуються попитом.

7. Було виявлено, що найслабкішими сторонами у діяльності ресторану «Люстдорф» в порівнянні з його конкурентами є габаритні меблі, які не дозволяють зробити більше посадкових місць для розміщення гостей, адже, у вечорі бракує місць і гості відчують не зручності.

8. Розроблений нами новий асортимент 17 смаків пива надає можливості для додаткового прибутку підприємства. На основі отриманих даних змогли спрогнозувати ефективність від впроваджених заходів та визначили, що заклад отримуватиме на 10-15 % більше, а з кожним роком ще на 4-6 % більше. Великий асортимент пива, смак якого не повторюється є дуже ефективною конкурентною перевагою.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів.- К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Галасюк С.С. Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції: монографія / ред. В. Г. Герасименко, О. Л. Михайлюк. – Київ: ФОП Гуляєва В.М., 2019. – 332 с.
3. Галасюк С. С. Основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі / С. С. Галасюк, Ю. М. Перетятко // Економічні проблеми сучасності та концепція сталого розвитку держави та регіонів : збірник тез наукових робіт учасників міжнар. наук.-практ. конф., 17-18.10.2014 р. – Одеса: ЦЕДР, 2014. – С. 103-107.
4. Галасюк С. С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні / С. С. Галасюк // Перспективи розвитку галузей економіки з урахуванням сучасних євро інтеграційних процесів: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції (21-22.04.2017 р.). – Дніпро: Перспектива, 2017. – С. 57-60.
5. Галасюк С. С. Оцінка конкурентного профілю підприємств ресторанного господарства / С. С. Галасюк, К. А. Наймарк // Теоретичні, методологічні та практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств: монографія / за ред. О. Г. Янкового. – Одеса: Атлант, 2017. – С. 247-260.
6. Галасюк С. С. Прецеденти нормативно-правового забезпечення діяльності малих готелів в Україні / С. С. Галасюк, О. В. Гусева // Вісник ДонНУЕТ. Серія «Економічні науки». – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – Вип. 4 (52). - С. 207-214.
7. Герасименко В. Г. Інфраструктурне забезпечення пляжного господарства курортного міста / В. Г. Герасименко, С. Г. Ярьоменко // Наука й економіка: Науково-теоретичний журнал Хмельницького економічного університету. – Хмельницький: ПВНЗ «Хмельницький економічний університет», 2015. – Вип. 3 (39). – С. 98-107.

8. Герасименко В. Г. Організація надання туристичних послуг / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк. – Одеса: Атлант, 2014. – 244 с.
9. Герасименко В. Г. Ринки туристичних послуг: стан і тенденції розвитку: монографія / В. Г. Герасименко, С. С. Галасюк, С. Г. Нездойминов [та інші]. – Одеса: Астропринт, 2013. – 304 с.
10. Давиденко І. В. Сучасні напрями стратегічного управління туристичним підприємством / І. В. Давиденко // Економічні студії. Науково-практичний журнал. – Львів: Львівська економічна фундація, 2017. - №2 (15) – С. 23-27.
11. Давиденко І.В. Шляхи оптимізації використання потенціалу регіональної рекреаційної системи / І.В. Давиденко // Вісник соціально-наукових досліджень. – Вип. 12. – Одеса, 2002. – С. 19-23.
12. Данилина С. А. Виртуальность фиктивного капитала в современных условиях / С. А. Данилина // Социально-экономическое развитие региона: теория и практика: вестник Тульского филиала Финуниверситета. – Тула: ТулГУ, 2017. – С. 7-11.
13. Дослідження змісту і форм розвитку економічних відносин в національній економіці на прикладі України: монографія / за заг. ред. М.І. Зверькова. – Одеса: Атлант, 2018. – 292 с.
14. Егупов Ю.А. Управление устойчивостью оптимальной производственной программы предприятия / Ю. А. Егупов, І. М. Егупова // Адаптивні стратегії розвитку підприємств харчової промисловості в умовах мінливого світу: матеріали наукового симпозіуму з міжнародною участю (19 травня 2017 р., Одеса) / за ред. О. І. Павлова. – Одеса: Астропринт, 2017 р. – С. 106-110.
15. Єгупов Ю. А. Класифікаційні ознаки побудови системи планів підприємства / Ю. А. Єгупов, І. М. Єгупова // Управління економічними процесами: сучасні реалії і виклики: тези доповідей Міжнародної науково-практичної конференції. – Мукачево: Мукачівський державний університет, 2017. – С. 104-106.

16. Єгупова І. М. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства / І. М. Єгупова // Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону: монографія / В. Г. Герасименко, Г. К. Бедрадіна, С. С. Галасюк та інші / За заг. ред. В. Г. Герасименко. – Одеса: ОНЕУ, 2016. – 262 с

17. Єгупова І. М. Порівняльний аналіз розвитку ресторанного бізнесу в Україні / І. М. Єгупова // Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції / За заг. ред. В.Г. Герасименко, О. Л. Михайлюк. — К.: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 332 с.

18. Жилевич Ю. І. Інноваційні підходи до створення меню в закладах ресторанного господарства/ стаття; збірник наукових робіт ОНЕУ, 2016 – 301 с.

19. Жилевич Ю. І. Особливості бухгалтерського обліку у закладах ресторанного господарства /Ю.І. Жилевич // Напрями розвитку обліку, контролю та економічного аналізу в умовах глобалізації: матеріали IV міжнародної студентської науково-практичної інтернет-конференції (м. Одеса, 19 квітня 2018 року). – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 364 с. – С. 59-61.

20. Жилевич Ю. І. Шляхи підвищення прибутку на підприємствах ресторанного господарства / Ю.І. Жилевич// Розвиток сталого туризму: виклики і можливості для туристичного та готельно-ресторанного бізнесу: матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2017 року). – Одеса: ОНЕУ, 2017. – 500 с. – С. 178-180.

21. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004. Видання офіційне. [Чинний від 2004-03-31]. – К.: Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с. – (Національний стандарт України).

22. Ковалевський В.В. Розміщення продуктивних сил і регіональна економіка: підручник / В.В. Ковалевського, О.Л. Михайлюк, В.Ф. Семенова. – 8-ме вид., стер. – К.: Знання, 2006. – С. 100-120

23. Козак А.В. Конкурентоспроможність ресторанного бізнесу / А.В. Козак // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: матеріали Всеукраїнської науково-

практичної конференції студентів, аспірантів та вчених; Одеський національний економічний університет. – Одеса, 2019. – 881 с. – С. 440-444.

24. Кондратьєв К. П. Організація виробництва на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. - Улан-Уде: Видавництво ВСГТУ, 2007 - 108 с.

25. Коцюрубенко Г. М. Домінанти формування доходів домогосподарств в Україні [Електронний ресурс] / Г. М. Коцюрубенко // Ефективна економіка. – 2018. – № 7 – Режим доступу: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/7_2018/51.pdf

26. Коцюрубенко Г.М. Зарубіжний досвід реформування соціальної політики як передумови формування фінансових ресурсів домогосподарств / Г. М. Коцюрубенко // Вісник соціально-економічних досліджень [Текст]. – 2012. – Вип. 2 (45). – С. 232–236.

27. Коцюрубенко Г. М. Потенціал трудових мігрантів у розвитку туристичного бізнесу в регіонах України / Г. М. Коцюрубенко// Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 10 квітня 2019 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2019. – 881 с. С. 66-68.

28. Нездоймінов С. Г. Готельно-ресторанний та туристичний бізнес регіону в умовах трансформації економіки / С. Г. Нездоймінов // Економіка харчової промисловості. – 2011. - №4. – С. 81-87.

29. Нечаюк Л. І., Телеш Н.О. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник. - К.: Центр навчальної літератури, 2003. - 348 с.

30. Організація туризму: підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покоłodна та ін.; за ред. І.М. Писаревського. – Х.: ХНАМГ, 2008. – 541 с.

31. Офіційний сайт ресторану «Люстдорф» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.lustdorf.com/>

32. Папирян Г. А. Менеджмент в індустрії гостинності (готелі та ресторани). М.: Економіка, 2000. - 207 с.
33. Портер М. Конкуренція – СПб.: Издат. дом «Вільямс», 2003. – 495 с.
34. Семенов В. Ф. Екологізація економіки регіону / В. Ф. Семенов. – Одеса: Оптимум, 2003. – 238 с
35. Семенов В.Ф. Методи оцінювання конкурентоспроможності туристичного підприємства / В.Ф. Семенов // Науковий вісник ОДЕУ. – 2010. – № 14 (115). – С. 75-85.
36. Семенов В. Ф. Стратегії регіонального розвитку підприємств ресторанного бізнесу / В. Ф. Семенов, Ю. І. Жилович // Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Вип. 19 (3). – Ужгород: Науковий Вісник ужгородського національного університету. – 2018. – 170 с. – С. 35-39.
37. Ткаченко Т. І. Стратегічний розвиток туристичного бізнесу: Монографія / Т. І. Ткаченко, С. В. Мельниченко, М. Г. Бойко та ін., за заг. ред. А. А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 596 с.
38. Шикина О. В. Инфраструктура туризма и гостеприимства как фактор инновационного развития региональной экономики/ О. В. Шикина, С. Г. Нездойминов// Система «наука – технологи – инновации»: методология, опыт, перспективы»: метариалы Международной научно-практической конференции, 26-27 октября 2017 г. / Под ред. В.В. Гончарова. – Мн.: Центр системного анализа и стратегических исследований НАН Беларуси, 2017. – С. 563- 567.
39. Шикіна О. В. Динаміка показників міжнародного туризму / О. В. Шикіна, Я. Є. Гончаренко, Р. С. Козловський // Інфраструктура ринку. – Одеса: Причорноморський науково-дослідний інститут економіки та інновацій, 2019. – Вип. 27. – С. 24-28.
40. Шикіна О. В. Досвід Туреччини як приклад для розвитку туризму в Україні / О.В. Шикіна // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали круглого

столу та студентської науково-практичної конференції (м. Одеса, 12 квітня 2018 р.) / Одеський національний економічний університет. – Одеса: ОНЕУ, 2018. – 678 с. С. 73-77.

41. Шикіна О. В. Застосування інтернет-технологій у рекламній діяльності туристичної фірми / О. В. Шикіна, Д. В. Малий // Матеріали ІХ Міжнародної науково-практичної конференції “Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання”: 22-23 березня 2018 року, м. Черкаси [Текст]: у 2-х томах / М-во освіти і науки України, Черкас. держ. технол. ун-т. – Черкаси : Видавець Чабаненко Ю.А., 2018. – С. 174-178.

42. Шикіна О. В. Інноваційні рекламні заходи у діяльності туристичного підприємства / О. В. Шикіна // Туристичний та готельно-ресторанний бізнес в Україні: проблеми розвитку та регулювання : колективна монографія. – Черкаси : ЧДТУ, 2018. – С. 44-50.

43. Шикіна О. В. Моніторинг туристичного потоку в контексті стратегії регіонального розвитку / О. В. Шикіна, С. Г. Нездоймінов // «Dezvoltarea sistemelor sociale și economice într-un mediu competitiv la nivel global», conferinta internationala știintifico-practica (2016 ; Chisinau). Conferinta internationala știintifico-practica «Dezvoltarea sistemelor sociale și economice întrun mediu competitiv la nivel global», 29 februar. 2016, Chisinau. – Chisinau, 2016. – 167-171 p.

44. Шикіна О. В. Розвиток гастрономічного туризму в Одесі / О.В. Шикіна, А.О. Пилипенко // Міжнародної науково-практичної конференції «Технології харчових продуктів і комбікормів» 24 –29 вересня 2018 року Круглий стіл "Винний та гастрономічний туризм: поєднання освіти, технологій та бізнесу" 27 вересня 2018 р. – Одеса: ОНАХТ. с.

45. Шикіна, О. В., Гончаренко, Я. Є. Динаміка розвитку готельного бізнесу Одеської області // Вісник соціально-економічних досліджень : зб. наук. праць (ISSN 2313-4569); за ред. : М. І. Зверькова (голов. ред.) та ін.

Одеса : Одеський національний економічний університет. 2018. № 4 (68).
С. 220–232.

46. Яцковий Д. В. Сучасні методики оцінки конкурентоспроможності підприємства. Вісник соціально-економічних досліджень. 2013. Вип. 4(51).
С. 183–188.

47. Iaromenko S. Problems and prospects of development of green rural tourism in Ukraine / S. Iaromenko, V. Oleynik // Regional formation and development studies. – Klaipeda: Klaipeda University Press, 2012. – Vol. 6, No 1. – P. 67-73.

48. Nezdoyminov S. Prospects of development of tourist flow in Ukraine / S. Nezdoyminov, O. Shykina // Modern European Researches. Privatuniversität Schloss Seeburg. – Salzburg, Austria, 2016. – № 4. – P. 82-90.

49. Niecheva N. Scientific aspects of human resources management of the enterprises of sanatorium-resort complex taking into account anti-crisis measures /N. Niecheva/ Socio-economic research bulletin, Collection of scientific works, 2014. – ONEU: Atlant, 2014 – Is. 4 (55). – P. 90-96